

Bircher-Benner-Kartoffeln

50 Minuten

Zutaten

1,2 kg festkochende Kartoffeln, 5 EL Speiseöl,
40 g Butter, 2 EL ganzer Kümmel, 500 g
Petrella Schnittlauch.



So wird's gemacht

- Ungeschälte Kartoffeln unter fließendem Wasser gut abbürsten und halbieren.
- Öl und Butter erwärmen, die Anschnittseiten der Kartoffeln mit dem Fett bestreichen, dann mit Kümmel bestreuen, auf ein Backblech legen, mit dem restlichen Fett beträufeln und salzen.
- In den Backofen schieben.
- Bei etwa 200° C (vorgeheizt) 30-40 Minuten backen.
- Die 500 g Petrella Schnittlauch zu den gebackenen Kartoffeln reichen.